



Pruhovaný želé dezert

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu dezertu připravíme dort-želé podle návodu na obale se šťávou nebo džusem a cukrem. Do plechu vypláchnutého studenou vodou nalijeme 1/3 želé a necháme v chladničce ztuhnout.
- 2 Na přípravu náplně v míse smícháme mascarpone s vanilkovým cukrem, extraktem, kůrou a cukrem a vymícháme dohladka. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme do směsi. Smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a zlehka vmícháme do směsi.
- 3 Na ztuhlé želé nanese polovinu náplně a uhladíme. Nalijeme druhou třetinu želé a uložíme do chladničky ztuhnout (pokud želé v kastrůlku ztuhlo, můžeme ho znovu rozehrát).
- 4 Nanese druhou polovinu náplně a zalijeme zbylým želé. Uložíme nejméně na 2 hodiny do chladničky ztuhnout. Poté dezert nakrájíme na kostky.

Tip:

- Dezert můžeme podávat se šlehačkou a lístkem máty nebo meduňky. Na povrch dezertu můžeme před nalitím poslední vrstvy želé nanést ovoce (např. meruňky, ananas).

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (20 x 30 cm)
elektrický ruční šlehač

Na dezert:

3 balíčky Dort-želé žluté Dr. Oetker
700 ml šťáva pomerančová (ovocné šťávy nebo džusu)
2 PL cukr

Na náplň:

500 g mascarpone
2 balíčky Vanilkový cukr Dr. Oetker
1 KL Bourbon Extrakt Vanilka Madagaskar Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
200 g moučkový cukr
1 balíček Želatinový ztužovač Dr. Oetker
100 ml voda vlažná
200 ml smetana ke šlehání 33%

